

Krupnik po szwajcarsku



Składniki:

1 woreczek kaszy jęczmiennej średnio grubej
200 g porów
200g selera
2 marchewki
400 g białej kapusty
2 łyżki oleju
biały pieprz, listek laurowy, 3 goździki, sól
300g boczku wędzonego
300g wołowiny (antrykotu)
200 g ziemniaków
pół pęczka zielonej pietruszki

Wykonanie:

Kaszę dokładnie umyć w zimnej wodzie. Zagotować 2 litry wody, wsypać kaszę i gotować przez 30 minut pod przykryciem na małym ogniu. Wszystkie jarzyny umyć, oczyścić i drobno pokroić (można zetrzeć na tarce). Rozgrzać olej w dużym garnku i mieszając obsmażyć na nim warzywa. Rozgnieść ziarnka pieprzu i dodać razem z liściem laurowym i goździkami do jarzyn. Boczek oraz wołowinę pokroić w kostkę dodać do warzyw, kasze razem z wodą przełożyć do garnka z warzywami i mięsem i gotować na małym ogniu, pod przykryciem przez godzinę. Obrane i umyte ziemniaki pokroić w kostkę i włożyć do zupy (pół godziny przed końcem gotowania). Przed podaniem doprawić do smaku i dodać pokrojoną natkę pietruszki.

